Thinking of you
Electrolux

EOB3410
EEB4231

SQ FURRË	UDHËZIMET PËR PËRDORIM	2
RU ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	26

PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË 3
2. UDHËZIME PËR SIGURINË 4
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT 6
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË 6
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM 7
6. FUNKSIONET E ORËS 8
7. FUNKSIONET SHTESË 9
8. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME 10
9. KUJDESI DHE PASTRIMI 18
10. SI TË VEPROJMË NËSE... 22
11. TË DHËNA TEKNIKE 23
12. INSTALIMI 23

ME JU NË MENDJE

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Gjenial dhe elegant, ky produkt është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndjeheni të sigurt se çdo herë do të merrni prej tij rezultate të shkëlqyera.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit në adresën:

Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve si dhe për shërbimin:
www.electrolux.com

Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:
www.electrolux.com/productregistration

Blini aksesorë, pjesë konsumi, pjesë këmbimi origjinale për pajisjen tuaj:
www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit.
Kur kontaktoni me Shërbimin, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme.
Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve. Modeli, PNC, Numri i serisë.

Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin.

Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. TË DHËNA PËR SIGURINË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

⚠ **PARALAJMËRIM**
Rrezik mbytjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse ata mbikëqyren nga një i rritur ose nga një person që është përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e prekshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ju rekomandojmë që ta aktivizoni.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kur përdoret, pajisja nxehet nga brenda. Mos i prekni elementet e nxehjes që gjenden në pajisje. Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët në furrë.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Përpara punimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me rrymë elektrike.

- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës, sepse këto mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit.
- Për të hequr mbështetëset e rafteve, nxirrni fillimisht jashtë pjesën e përparme të mbështetëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga paretet anësore. Montojini mbështetëset e rafteve në rendin e kundërt.

2. ⚠ UDHËZIME PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

⚠ **PARALAJMËRIM**
Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisjen të dëmtuar.
- Zbatoni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e instaluar nën dhe pranë strukturave të sigurta.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njësive me të njëjtën lartësi.

Lidhja elektrike

⚠ **PARALAJMËRIM**
Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që të dhënat elektrike në pllakën e specifikimeve të përkojnë me karakteristikat e rrjetit elektrik. Nëse nuk përkojnë, kontaktoni me një elektricist.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e shërbimit ose një elektricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mos i lini kabllot që të prekin derën e pajisjes, veçanërisht kur dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në tokëzim dhe kontaktorë.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

2.2 Përdorimi

PARALAJMËRIM
Rrezik lëndimi, djegiesh ose goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Përdoreni pajisjen në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit nuk janë të bllokuara.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrur gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të dal ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të ruajtur sende.
- Mbajeni gjithmonë të mbyllur derën e pajisjes kur pajisja është në punë.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijoj një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjer në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.

PARALAJMËRIM
Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtime ose çngjyrime të smaltit:

  – Mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fund të pajisjes.

  – Mos fusni letër alumini direkt në pjesën e poshtme të pajisjes.

  – mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.

  – mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.

  – bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. Ai nuk konsiderohet defekt në kuptimin e ligjit për garancinë.
- Përdorni një tigan të thellë për kek të njomë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.

2.3 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM
Rrezik lëndimi, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet e xhamit të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Lidhuni me Servisin.
- Tregoni kujdes kur ta hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Yndyra ose ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

2.4 Drita e brendshme

- Lloji i llambës ose llambës halogjene të përdorur për këtë pajisje, është vetëm për pajisje elektroshtëpiake. Mos e përdorni atë për ndriçim banese.

PARALAJMËRIM
Rrezik nga goditja elektrike.

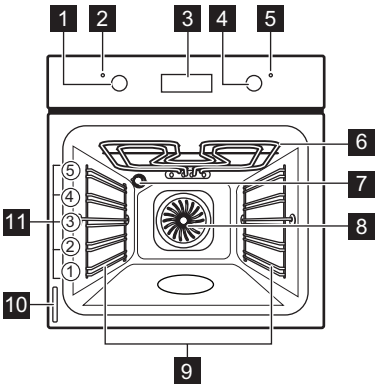
- Përpara ndërrimit të llambës, shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

2.5 Eliminimi i pajisjes

PARALAJMËRIM
Rrezik lëndimi ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit elektrik.
- Prisni kabllon e lidhjes me rrjetin dhe hidheni.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar bllokimin brenda pajisjes të fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT



1 Çelësi i funksioneve të furrës
2 Treguesi i energjisë
3 Programuesi elektronik
4 Çelësi i temperaturës
5 Treguesi i temperaturës
6 Skarë
7 Llamba e furrës
8 Ventilatori
9 Mbështetëset e rafteve, të çmontueshme
10 Pllaketa regjistruese
11 Pozicionet e raftit

3.1 Aksesorët e furrës

- **Rafti me rrjetë**
  Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tavë për pjekje**
  Për ëmbëlsira dhe biskota.
- **Tava e skarës/pjekjes**
  Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

4.1 Pastrimi paraprak

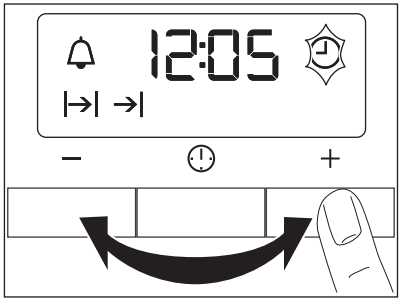
- Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen (nëse ka).
- Pastroni pajisjen përpara përdorimit të parë.

Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

4.2 Vendosja e orës

Përpara se të përdorni furrën, duhet që të caktoni orën.

Kur e lidhni pajisjen me rrjetin elektrik ose pas një ndërprerjeje të rrymës, treguesi i funksionit të orës ditore pulson.
Shtypni butonin **+** ose **-** për të vendosur orën e saktë.



Pas rreth pesë sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora që keni regjistruar.

Për të ndryshuar orën shtypni vazhdimisht derisa të pulsojë treguesi i orës ditore. Nuk duhet të vendosni funksionin Kohëzgjatja I→I ose Përfundimi →I njëkohësisht.

4.3 Parangrohja

Ngrohni paraprakisht pajisjen bosh për të djegur yndyrën e mbetur.

1. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
2. Lëreni pajisjen të punoj për rreth një orë.
3. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
4. Lëreni pajisjen të punoj për rreth dhjetë minuta.
5. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
6. Lëreni pajisjen të punoj për rreth dhjetë minuta.

Aksesorët mund të nxehen më shumë sesa zakonisht. Pajisja mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym. Kjo është normale. Sigurohuni që të ketë ajrosje të mjaftueshme.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

Për të përdorur pajisjen, shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi i pajisjes

1. Çojeni çelësin e funksioneve të furrës te funksioni i dëshiruar.

   Kur pajisja është në funksionim, treguesi i fuqisë qëndron i ndezur.
2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës te temperatura e përzgjedhur.

   Treguesi i temperaturës ndizet kur temperatura e pajisjes rritet.
3. Për ta çaktivizuar pajisjen, rrotullojeni çelësin e kontrollit të funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

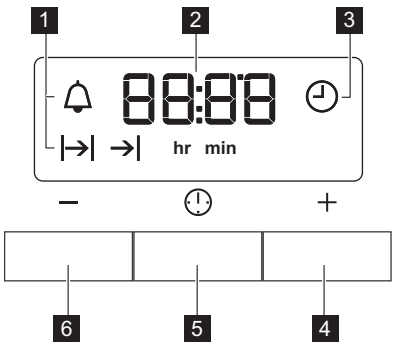
5.2 Funksionet e furrës

Funksioni i furrës		Përdorimi
0	Pozicioni fikur	Pajisja është e fikur.
	Të lehta	Për të aktivizuar llambën e furrës pa një funksion gatimi.

Funksioni i furrës		Përdorimi
	Gatim tradicional	Për të pjekur dhe skuqur në një nivel të furrës. Elementët e nxehjes poshtë dhe lart vihen në punë njëkohësisht.
	Nxehja nga sipër	Për të përfunduar ushqimet e gatuara. Funksionon vetëm elementi i sipërm i ngrohjes.
	Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante ose të thekur. Funksionon vetëm elementi i poshtëm i ngrohjes.
	Pjekja në skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të vogla në qendër të raftit. Për të thekur.
	Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha. Për të thekur. Funksionon elementi i plotë i skarës.
	Skarë turbo	Për gatimin e copave të mëdha të mishit. Elementi i skarës dhe ventilatori i furrës punojnë njëri pas tjetrit, duke qarkulluar ajër të nxehtë rreth e qark ushqimit.
	Ventilator i plotë / Shkrirje	Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një nivel të furrës, pa përzierjen e erërave. / Për të shkrirë ushqimet e ngrira. Çelësi i temperaturës duhet të jetë në pozicionin fikur
	Cilësimi për pica	Për të bërë pica, quiche ose kek. Skara dhe elementi i poshtëm japin nxehtësi të drejtpërdrejtë dhe ventilatori qarkullon ajër të nxehtë për të gatuar shtresat e picave ose mbushjet e kekëve.

6. FUNKSIONET E ORËS

6.1 Programuesi elektronik



1 Treguesit e funksioneve
2 Afishimi i kohës
3 Treguesi i funksionit
4 Butoni +
5 Butoni i përzgjedhjes
6 Butoni -

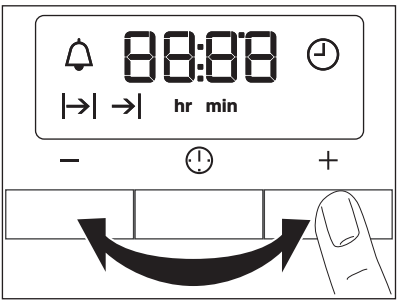
Funksioni i orës		Përdorimi
	Ora e ditës	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.

Funksioni i orës		Përdorimi
🔔	Kujtuesi i minutave	Për të vendosur një numërim mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
|→|	Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë duhet të jetë në punë pajisja.
→|	Përfundimi	Për të vendosur kohën kur duhet të çaktivizohet pajisja.

Ju mund të përdorni Kohëzgjatja \|→\| dhe Përfundimi →\| në të njëjtën kohë, kur pajisja duhet të aktivizohet dhe më pas të çaktivizohet. Vendosni në fillim Kohëzgjatjen \|→\| , dhe pastaj Përfundimin →\| .

6.2 Cilësimi i funksioneve të orës

1. Për Kohëzgjatjen \|→\| dhe Përfundimin →\| , vendosni një funksion të furrës dhe temperaturën. Kjo nuk është e nevojshme për Kujtuesin e minutave 🔔 .
2. Shtypni butonin e përzgjedhjes vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të orës të fillojë pulsimin.



3. Shtypni **+** ose **-** për të vendosur kohën për funksionin e nevojshëm të orës.

   Ekrani shfaq treguesin për funksionin e orës që vendosët. Kur përfundon koha e vendosur, treguesi pulson dhe tingëllon një sinjal akustik për dy minuta.

Me funksionet Kohëzgjatja \|→\| dhe Përfundimi →\| pajisja çaktivizohet automatikisht.

4. Shtypni një buton për të ndërprerë sinjalin.
5. Rrotullojeni çelësin e kontrollit të funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

6.3 Anulimi i funksioneve të orës

1. Shtypni butonin e përzgjedhjes vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të fillojë pulsimin.
2. Shtypni dhe mbani shtypur butonin **-**.

   Pas pak sekondash funksioni i orës fiket.

7. FUNKSIONET SHTESË

7.1 Ventilatori ftohës

Kur pajisja është në punë, ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse çaktivizoni pajisjen, ventilatori i ftohjes mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet temperatura në pajisje.

7.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i pajisjes ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

8. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME

- Pajisja ka pesë nivele raftesh. Numërojini nivelet e pajisjes duke filluar nga poshtë.
- Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem bëhet i mundur gatimi në një ambient me avull dhe i mban gatesat të buta brenda dhe të pjekura mirë nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e pajisjes ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, përdoreni pajisjen bosh për 10 minuta para gatimit.
- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.
- Mos vendosni objekte drejtpërdrejt mbi bazën e pajisjes dhe mos i mbuloni pjesët e pajisjes me letër alumini gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të shkaktojë dëmtimin e smaltit të furrës.

8.1 Pjekja e kekëve

- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

8.2 Gatimi i mishit dhe peshkut

- Përdorni një tavë të thellë për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

8.3 Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit. Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatuani. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

8.4 Tabela e pjekjes dhe e skuqjes

KEK

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Recetat me qull të rrahur	2	170	3 (2 dhe 4)	160	45 - 60	Në një formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	2	170	3 (2 dhe 4)	160	20 - 30	Në një formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	1	170	2	165	60 - 80	Në një formë keku 26 cm

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Kek me mollë (Ëmbëlsirë me mollë)	2	170	2 (majtas dhe djathtas)	160	80 - 100	Në 2 forma keku prej 20 cm në një raft me rrjetë[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Në një tavë pjekjeje
Ëmbëlsirë me reçel	2	170	2 (majtas dhe djathtas)	165	30 - 40	Në një formë keku 26 cm
Pandispanjë	2	170	2	160	50 - 60	Në një formë keku 26 cm
Kek krishtlindjesh /Kek i pasur me fruta	2	160	2	150	90 - 120	Në një formë keku 20 cm[1)]
Kek me kumbulla	1	175	2	160	50 - 60	Në një tavë buke[1)]
Kekë të vegjël - në një nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Në një tavë pjekjeje
Kekë të vegjël - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	140 - 150	25 - 35	Në një tavë pjekjeje
Kekë të vegjël - në tre nivele	-	-	1, 3 dhe 5	140 - 150	30 - 45	Në një tavë pjekjeje
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në një nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Në një tavë pjekjeje
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	140 - 150	35 - 40	Në një tavë pjekjeje
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në tre nivele	-	-	1, 3 dhe 5	140 - 150	35 - 45	Në një tavë pjekjeje
Mafishe - në një nivel	3	120	3	120	80 - 100	Në një tavë pjekjeje

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Mafishe - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	120	80 - 100	Në një tavë pjekjeje[1)]
Simite	3	190	3	190	12 - 20	Në një tavë pjekjeje[1)]
Ekler - në një nivel	3	190	3	170	25 - 35	Në një tavë pjekjeje
Ekler - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	170	35 - 45	Në një tavë pjekjeje
Torta të sheshta	2	180	2	170	45 - 70	Në një formë keku 20 cm
Kek i pasur me fruta	1	160	2	150	110 - 120	Në një formë keku 24 cm
Kek "Viktoria"	1	170	2	160	50 - 60	Në një formë keku 20 cm

1) Ngroheni paraprakisht për 10 minuta.

BUKË DHE PICA

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Bukë e bardhë	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 copë, 500 g për çdo copë[1)]
Bukë thekre	1	190	1	180	30 - 45	Në një tavë buke
Simite	2	190	2 (2 dhe 4)	180	25 - 40	6 - 8 simite në një tavë të sheshtë pjekjeje[1)]
Pica	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Në një tavë pjekjeje ose tavë të thellë pjekjeje[1)]
Gurabije	3	200	3	190	10 - 20	Në një tavë pjekjeje[1)]

1) Ngroheni paraprakisht për 10 minuta.

KREM I PJEKUR

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Bazë brumi	2	200	2	180	40 - 50	Në një formë
Pite me perime	2	200	2	175	45 - 60	Në një formë
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Në një formë 1)
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë 1)
Kaneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë 1)

1) Ngroheni paraprakisht për 10 minuta.

MISH

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Mish lope	2	200	2	190	50 - 70	Në një raft me rrjetë
Mish derri	2	180	2	180	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Viç	2	190	2	175	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	2	210	2	200	50 - 60	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	2	210	2	200	60 - 70	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	2	210	2	200	70 - 75	Në një raft me rrjetë
Shpatull derri	2	180	2	170	120 - 150	Me lëkurë
Kërci derri	2	180	2	160	100 - 120	2 copë

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Mish qengji	2	190	2	175	110 - 130	Kofshë
Pulë	2	220	2	200	70 - 85	I paprerë
Gjel deti	2	180	2	160	210 - 240	I paprerë
Rosë	2	175	2	220	120 - 150	I paprerë
Patë	2	175	1	160	150 - 200	I paprerë
Lepur	2	190	2	175	60 - 80	I prerë në copa
Lepur i egër	2	190	2	175	150 - 200	I prerë në copa
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	I paprerë

PESHK

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Troftë / Krap deti	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 peshq
Peshk ton/ Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileto

8.5 Pjekja në skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta, para gatimit.

	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit [në minuta]	
LLOJI I GATIMIT	Copë	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Njëra anë	Ana tjetër
Biftek fileto	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biftek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Salsiçe	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotëleta derri	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Pulë (e ndarë në 2 pjesë)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30

	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit [në minuta]	
LLOJI I GATIMIT	**Copë**	**[g]**	**Pozicioni i raftit**	**Temp [°C]**	**Njëra anë**	**Ana tjetër**
Qebapë	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Gjoks pule	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filetë peshku	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Sanduiçë të thekur	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Bukë e thekur	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

8.6 Skarë turbo

Mish lope

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Bërxolla gjedhi ose fileto, e gatuar pak	për cm trashësi	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Bërxollë gjedhi ose fileto, e gatuar mesatarisht	për cm trashësi	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Bërxollë gjedhi ose fileto, e gatuar mirë	për cm trashësi	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Nxehni furrën paraprakisht.

Mish derri

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Shpatull, qafë, kofshë	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Bërxolla, brinjë	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Qofte	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Nyje derri (gjysmë e gatuar)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Viç

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Mish viçi i pjekur	1 kg	1	160 - 180	90 - 120

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Nyjë viçi	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Mish qengji

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Kofshë qengji, rosto qengji	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Shpinë qengji	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Shpezë

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Porcione shpezësh	200 - 250 g secila	1	200 - 220	30 - 50
Gjysma pule	400 - 500 g secila	1	190 - 210	35 - 50
Pulë, pulastren	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Rosë	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Patë	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Gjel deti	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Gjel deti	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Peshk (i gatuar me avull)

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Peshk i plotë	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Shkrirja

LLOJI I GATIMIT	[g]	Koha e shkrirjes [në minuta]	Koha e shkrirjes së mëtejshme [në minuta]	Shënime
Pulë	1000	100 - 140	20 - 30	Vendoseni pulën mbi një pjatë të sheshtë të kthyer në një pjatancë të madhe. Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
Mish	1000	100 - 140	20 - 30	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

LLOJI I GATIMIT	[g]	Koha e shkrirjes [në minuta]	Koha e shkrirjes së mëtejshme [në minuta]	Shënime
Mish	500	90 - 120	20 - 30	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
Troftë	150	25 - 35	10 - 15	-
Luleshtrydhe	300	30 - 40	10 - 20	-
Gjalpë	250	30 - 40	10 - 15	-
Ajkë	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kajmaku mund të rrihet edhe kur në disa vende është ende pak i ngrirë.
Tortë	1400	60	60	-

8.8 Konservimi - Nxehtësia e poshtme

Fruta të buta

KONSERVIMI	Temperatura [°C]	Zierja deri në fillimin e pikimit [minuta]	Koha e gatimit të mëtejshëm në 100 °C [minuta]
Luleshtrydhe, boronica, mjedra, kullumbri të pjekura	160 – 170	35 – 45	–

Fruta me bërthamë

KONSERVIMI	Temperatura [°C]	Zierja deri në fillimin e pikimit [minuta]	Koha e gatimit të mëtejshëm në 100 °C [minuta]
Dardha, ftonj, kumbulla	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zarzavate

KONSERVIMI	Temperatura [°C]	Zierja deri në fillimin e pikimit [minuta]	Koha e gatimit të mëtejshëm në 100 °C [minuta]
Karota [1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kastravecë	160 – 170	50 – 60	–
Turshi të përziera	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Lakër rrepe, bizele, shpargull	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Pasi çaktivizoni pajisjen, lëreni konservën në furrë.

8.9 Tharja - Ventilator i plotë

Mbulojini raftet e furrës me letër gatimi.

PERIME

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit		Temperatura [°C]	Koha [orë]
	1 nivel	2 nivele		
Fasule	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Speca	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Perime për supë	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Kërpudha	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Barishte erëzash	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUTA

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit		Temperatura [°C]	Koha [orë]
	1 nivel	2 nivele		
Kumbulla	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Kajsi	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Feta molle	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Dardhë	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një agjent pastrues.
- Për të pastruar sipërfaqet metalike përdorni agjent të zakonshëm pastrimi.
- Pastrojeni furrën nga brenda pas çdo përdorimi. Më pas mund të pastroni ndotjet më lehtë e të mos i lejoni të digjen.
- Ndotjet e forta pastrojini me një pastrues të posaçëm për furrat.
- Pastrojini të gjithë aksesorët e furrës pas çdo përdorimi dhe lërini të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe agjent pastrues.
- Nëse keni aksesorë që nuk ngjisin, mos i pastroni duke përdorur lëndë agresive, sende me cepa të mprehta ose në enëlarëse. Mund të dëmtohet shtresa që nuk ngjit.

Pajisjet prej inoksi ose alumini:
Pastrojeni derën e furrës vetëm me sfungjer të lagur. Thajeni me leckë të butë.
Mos përdorni tel krues, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës.
Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke marrë të njëjtat masa paraprake.

9.1 Pastrimi i guarnicionit të derës

- Guarnicionin e derës kontrollojeni rregullisht. Guarnicioni i derës ndodhet rreth kornizën së hapësirës së furrës. Mos e përdorni pajisjen nëse

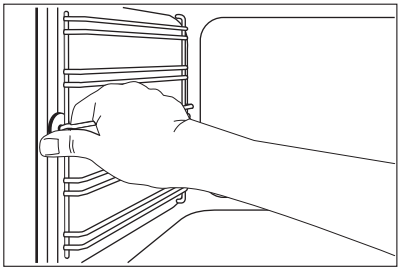
guarnicioni i derës është i dëmtuar. Lidhuni me Qendrën e Shërbimit.

- Për të pastruar guarnicionin e derës shikoni informacionin e përgjithshëm mbi pastrimin.

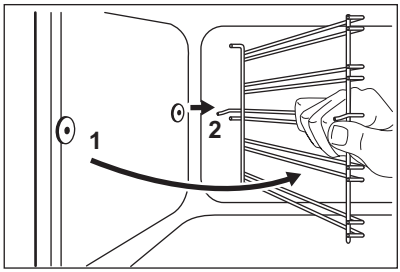
9.2 Mbështetëset e rafteve

Ju mund të hiqni mbështetëset e rafteve për të pastruar muret anësore.

Heqja e mbështetëseve të rafteve



1. Tërhiqni pjesën ballore të mbështetëses nga muri anësor.



2. Tërhiqni pjesën e pasme të mbështetëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.

Montimi i mbështetëseve të rafteve

Montoni mbështetëset e rafteve në rendin e kundërt.

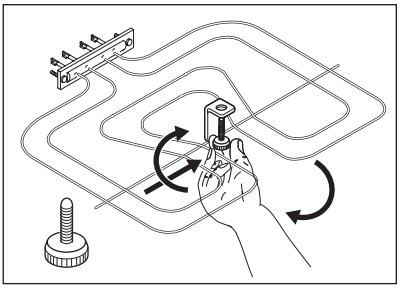
Skajet e rrumbullakuara të mbështetëseve të rafteve duhen vendosur nga përpara.

9.3 Tavani i furrës

Ju mund ta hiqni skarën për të pastruar më lehtë tavanin e furrës.

PARALAJMËRIM
Çaktivizojeni pajisjen para se të hiqni skarën. Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik djegieje.

1. Hiqni vidën që mban skarën. Herën e parë, përdorni një kaçavidë.



2. Me kujdes tërhiqeni poshtë skarën.
3. Pastrojeni tavanin e furrës me një copë të butë e me ujë e pastrues dhe lëreni të thahet.
4. Montoni skarën sipas rendit të kundërt.

PARALAJMËRIM
Sigurohuni që skara të jetë montuar saktë dhe që nuk bie poshtë.

9.4 Llamba e furrës

PARALAJMËRIM
Bëni kujdes kur ndërroni llambën e furrës. Ka rrezik goditjeje elektrike.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

- Çaktivizoni furrën.
- Hiqni siguresat në kutinë e siguresave ose çaktivizoni çelësin stakues.

Për të mos lejuar dëmtimin e llambës së furrës dhe kapakut prej xhami, vendosni një leckë në fund të furrës.
Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

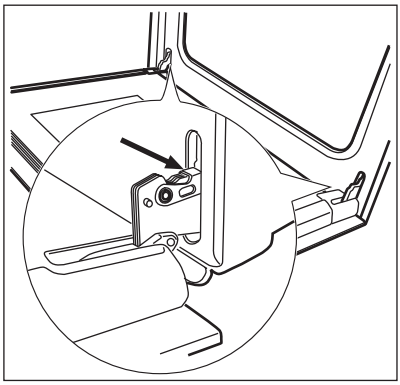
1. Rrotullojeni kapakun prej xhami në drejtim të kundërt të akrepave të orës për ta çmontuar.
2. Pastroni mbulesën prej xhami.
3. Zëvendësojeni llambën e furrës me një llambë furre që i reziston temperaturës 300°C.
   Përdorni të njëjtin lloj llambe furre.
4. Montoni mbulesën prej xhami.

9.5 Pastrimi i derës së furrës

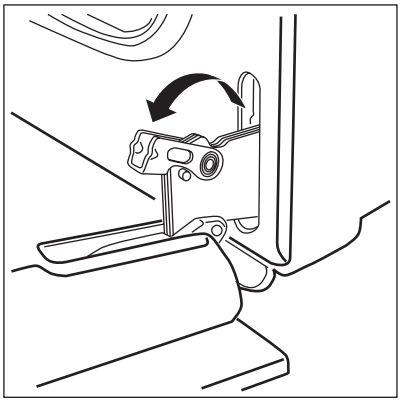
Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar.

Dera e furrës mund të mbyllet nëse përpiqeni të hiqni panelet e brendshme prej xhami, përpara se të hiqni derën e furrës.

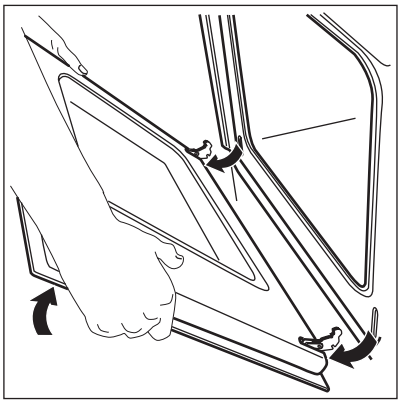
Çmontimi i derës së furrës dhe panelit prej xhami



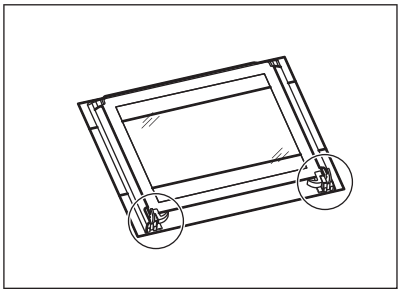
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat e derës.



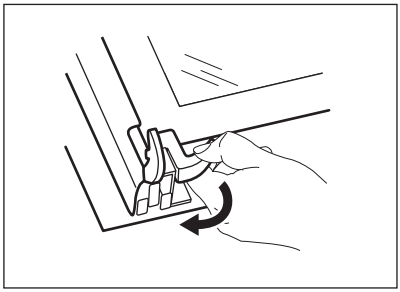
2. Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat.



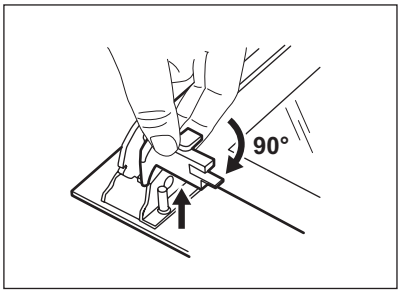
3. Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (përgjysmë). Pastaj tërhiqeni atë përpara dhe hiqeni derën nga foleja.



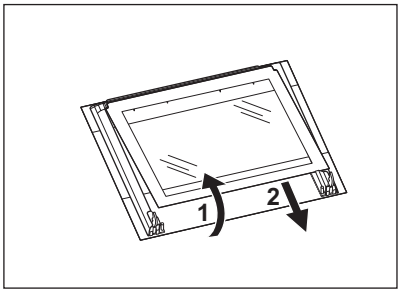
4. Vendoseni derën mbi një cohë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.



5. Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.

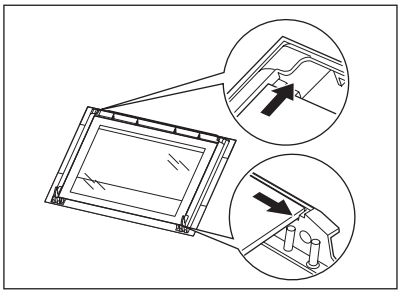


6. Rrotullojini dy mbërthyeset 90° dhe nxirrini ato nga foletë e tyre.



7. Ngrini me kujdes (hapi 1) dhe hiqni (hapi 2) panelin prej xhami.
8. Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshijini panelin prej xhami me kujdes.

Montimi i derës dhe panelit të xhamit



Kur të ketë përfunduar procedura e pastrimit, montoni panelin prej xhami dhe derën e furrës. Kryejini hapat e mësipërm sipas rendit të kundërt.
Zona e afishimit duhet të vendoset përballë pjesës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në ana e printuar të mos jetë e ashpër kur e prekni. Sigurohuni që të instaloni saktë në mbajtëse panelin e brendshëm prej xhami. Referojuni figurës.

10. SI TË VEPROJMË NËSE…

PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk nxehet.	Pajisja është çaktivizuar.	Aktivizoni pajisjen.
Furra nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën.
Furra nuk nxehet.	Nuk janë bërë cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që të gjitha cilësimet të jenë të sakta.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk nxehet.	Ka rënë siguresa në kutinë e siguresave.	Kontrolloni siguresën. Nëse siguresa bie më shumë se një herë, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
Llamba e furrës nuk funksionon.	Llamba e furrës është me defekt.	Zëvendësoni llambën e furrës.
Në ekran shfaqet **12.00**.	Ka pasur ndërprerje të energjisë.	Vendosni orën.
Mbi ushqim dhe brenda furrës grumbullohet avull dhe bulëza të kondensuara.	I keni lënë ushqimet në furrë për shumë kohë.	Mos i mbani gatimet në furrë për më shumë se 15-20 minuta pas përfundimit të gatimit.

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, lidhuni me shitësin tuaj ose qendrën e shërbimit.
Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së pajisjes.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.) .....

Numri i produktit (PNC) .....

Numri serial (S.N.) .....

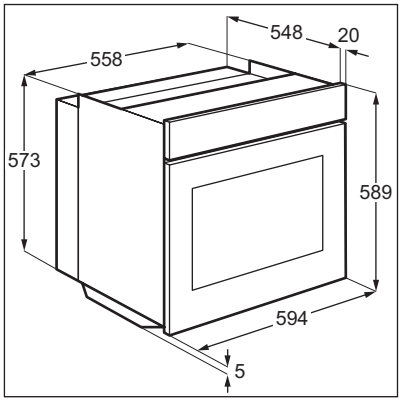
11. TË DHËNA TEKNIKE

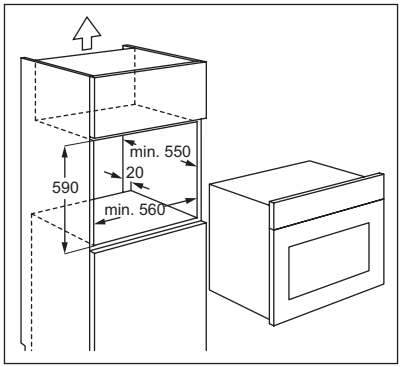
Tensioni	230 V
Frekuenca	50 Hz

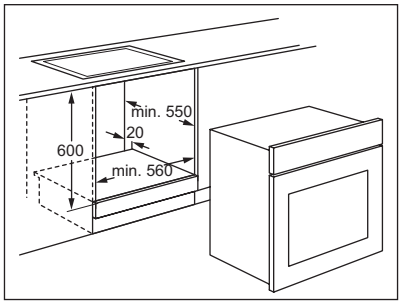
12. INSTALIMI

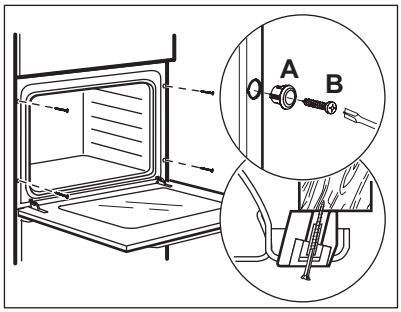
PARALAJMËRIM
Referojuni kapitujve të sigurisë.

12.1 Montimi









12.2 Instalimi elektrik

PARALAJMËRIM
Instalimin elektrik duhet ta kryejë vetëm një person i kualifikuar.

Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk i ndiqni masat e sigurisë të përshkruara në kapitullin "Të dhëna për sigurinë".

Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kabllo elektrike.

12.3 Kablloja

Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Për pjesën e kabllon shikoni fuqinë totale (te etiketa e specifikimeve) dhe te tabela:

Fuqia totale	Pjesa e kabllos
maksimumi 1380 W	3 x 0,75 mm^2
maksimumi 2300 W	3 x 1 mm^2
maksimumi 3680 W	3 x 1,5 mm^2

Teli i tokëzimit (jeshil/të verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se telat e fazës dhe të nulit (blu dhe kafe).

13. PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN

Ricikloni materialet me simbolin .

Vendoseni ambalazhin te kontenierët e riciklimit nëse ka.
Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinës shtëpiake.

Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 27
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 28
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 30
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 31
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 31
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 33
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 34
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 34
9. УХОД И ОЧИСТКА 43
10. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 47
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 48
12. УСТАНОВКА 48

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com

Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.

  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

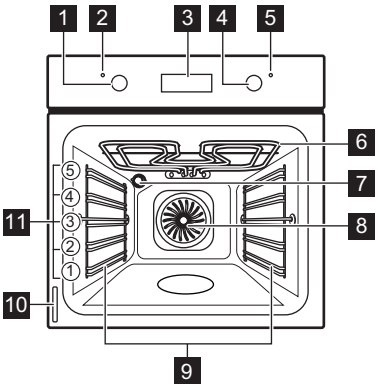
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Ручка выбора режимов духового шкафа
2 Индикатор мощности
3 Электронный программатор
4 Ручка регулировки температуры
5 Индикатор температуры
6 Гриль
7 Лампа освещения духового шкафа
8 Вентилятор
9 Съемная направляющая для противня
10 Табличка с техническими данными
11 Положение противней

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**

  Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

  Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

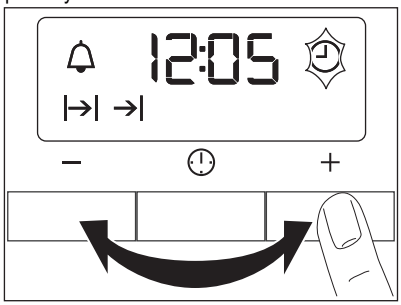
- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка времени

Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток.
С помощью «**+**» или «**-**» установите текущее время суток.



Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

Для изменения времени суток нажимайте на ⏲ до тех пор, пока не замигает индикатор функции времени суток. Одновременная установка таких функций, как «Продолжительность» |→| или «Окончание» →| не допускается.

4.3 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим ▭ и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим ⍟ и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим ⊓ и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.1 Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.

   Во время работы прибора включается контрольный индикатор.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

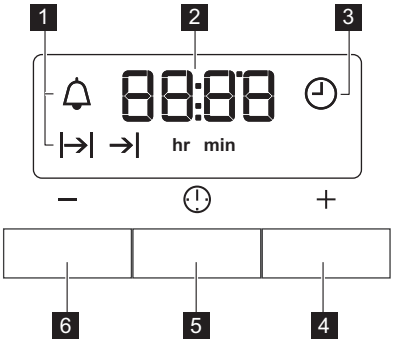
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

5.2 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Верхний нагрев	Завершение приготовления блюд. Работает только верхний нагревательный элемент.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Малый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
	Горячий воздух / Размораживание	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на двух и более уровнях без взаимопроникновения запахов. / Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Гриль и нижний нагревательный элемент обеспечивают прямой нагрев, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для тепловой обработки начинки пиццы или пирога.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Электронный программатор



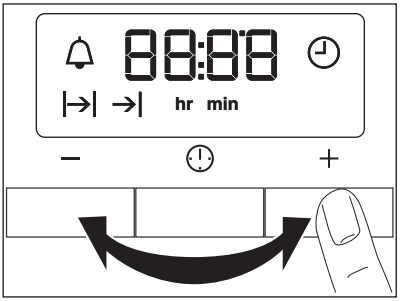
1. Индикаторы режимов
2. Дисплей времени
3. Индикатор режимов
4. Кнопка «+»
5. Кнопка выбора
6. Кнопка «-»

Функция часов		Применение
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
|→|	Продолж.	Задание продолжительности работы прибора.
→|	Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

При одновременном использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\| можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность \|→\|, затем время окончания →\|.

6.2 Установка функций часов

1. Устанавливая функции «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\|, задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера этого делать не требуется.
2. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.



3. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте «+» или «-».

   На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.

   При использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Завершение» →\| прибор выключается автоматически.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

6.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку -.

   Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

7.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

8.1 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

8.2 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во

избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

8.3 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

8.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме ковекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный пирог	1	170	2	165	60 - 80	В 26 см форме для выпечки
Яблочный пирог	2	170	2 (лев +прав)	160	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке[1)]
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2 (лев +прав)	165	30 - 40	В 26 см форме для выпечки
Бисквитный торт	2	170	2	160	50 - 60	В 26 см форме для выпечки
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В 20 см форме для выпечки[1)]
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба[1)]
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На противне для выпечки

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме ковекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Небольшие пирожные – на двух уровнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	На противне для выпечки
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	На противне для выпечки
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На противне для выпечки
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	На противне для выпечки
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	На противне для выпечки
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	На противне для выпечки
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	На противне для выпечки[1)]
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	На противне для выпечки[1)]
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	На противне для выпечки
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	На противне для выпечки
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В 20 см форме для выпечки
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В 24 см форме для выпечки
Бисквитный торт	1	170	2	160	50 - 60	В 20 см форме для выпечки

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме ковекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г каждая[1)]
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук на противне для выпечки[1)]
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В противне для выпечке или сотейнике[1)]
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	На противне для выпечки[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме ковекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме[1)]
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме ковекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме ковекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме ковекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Тунец/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

8.5 Малый гриль

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

8.6 Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 1)	6 - 8

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

8.8 Консервирование – нижний нагрев

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

8.9 Высушивание – приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, долька-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

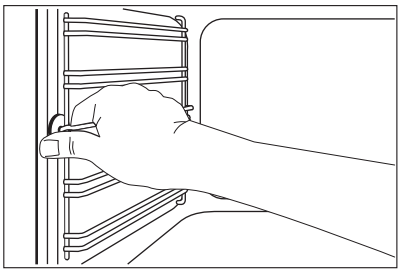
9.1 Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

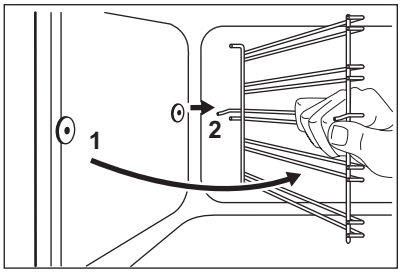
9.2 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

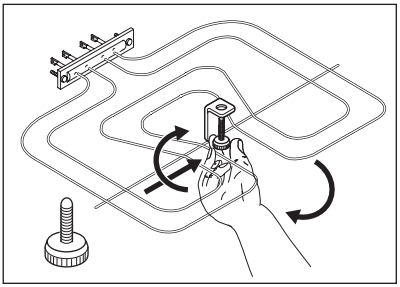
Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

9.3 Потолок духового шкафа

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.

ВНИМАНИЕ!
Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

1. Вывинтите винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните решетку вниз.
3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.
4. Установите решетку в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ!
Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

9.4 Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.

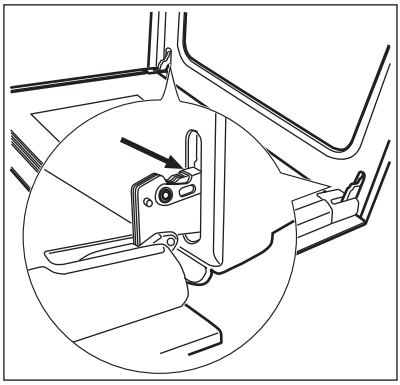
   Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

9.5 Очистка дверцы духового шкафа

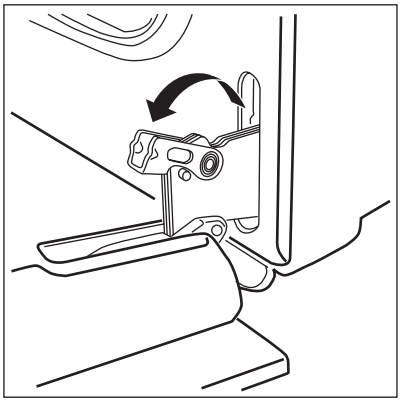
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

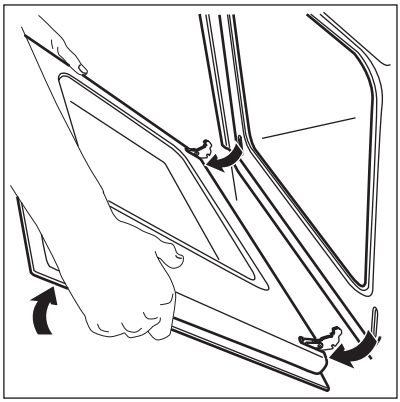
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



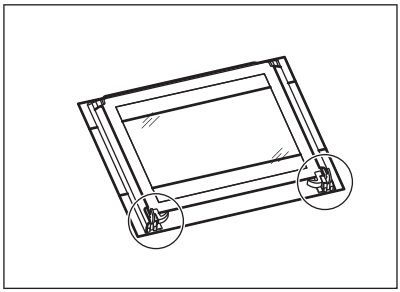
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



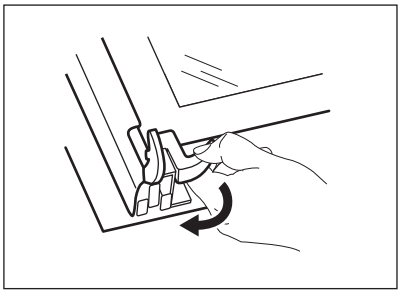
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



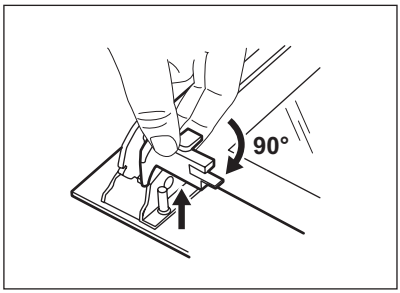
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



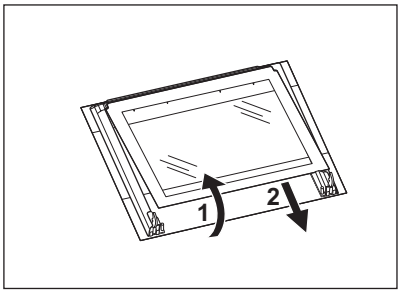
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.

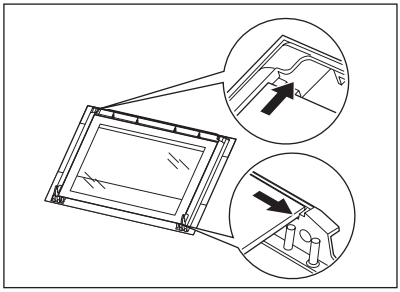


6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



7. Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.
8. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели



После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.
Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.
Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.

10. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический предохранитель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Дисплей показывает **12.00**.	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На продуктах и внутренней поверхности духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

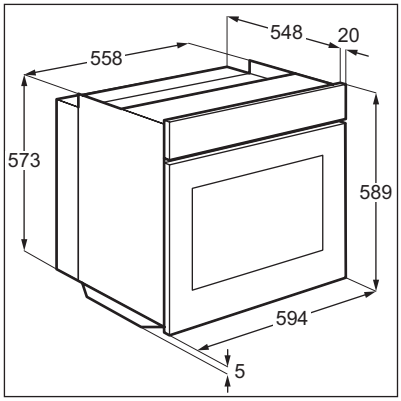
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

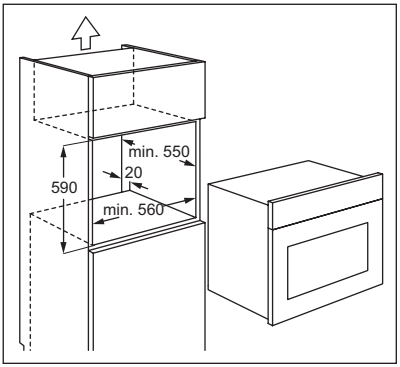
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

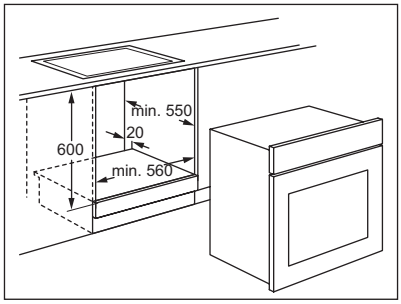
12. УСТАНОВКА

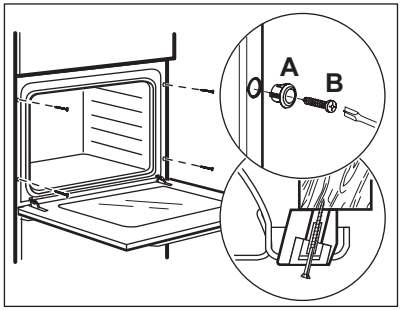
ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

12.1 Встраивание









12.2 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

12.3 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⍁. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

ME10

www.electrolux.com/shop

397238801-C-482012

CE